



*Maja Yücel-Stucki*  
*meine Kräuterrezepte*

*Inhalt*

<i>Flieder- Sirup .....</i>	<i>2</i>
<i>Flieder- Likör.....</i>	<i>3</i>
<i>Rhabarber- Vanille- Likör .....</i>	<i>4</i>
<i>Rhabarber- Kirsch- Konfi .....</i>	<i>5</i>
<i>Blütenhonig .....</i>	<i>6</i>
<i>Selbst gemachte Limonade.....</i>	<i>7</i>
<i>Mädesüss- Likör.....</i>	<i>8</i>
<i>Bärlauch- Öl.....</i>	<i>9</i>
<i>Bärlauch- Butter.....</i>	<i>10</i>
<i>Mädesüss- Sirup .....</i>	<i>11</i>
<i>Rhabarber- Sirup.....</i>	<i>12</i>
<i>Zitronenmelissen- Sirup.....</i>	<i>13</i>
<i>Pflümüli- Nektarinen- Konfi .....</i>	<i>14</i>





# Flieder- Sirup

Zubereitungszeit: unter 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zutaten für 5 Flaschen (je ca. 300 ml Inhalt)

## Zutaten

-  8–10 voll aufgeblühte, ungespritzte (am besten dunkelviolette) Fliederblütendolden , die Farbe wird schöner
-  1 Bio-Zitrone
-  1,2 kg Zucker
-  30 g Zitronensäure (aus der Apotheke, Drogerie)



## Zubereitung

### Schritt 1

Die Fliederblüten von Ungeziefer befreien, aber nicht waschen. Die einzelnen Blüten von den Dolden zupfen.

Die Zitrone heiß waschen, in Scheiben schneiden und mit den Fliederblüten in eine Schüssel geben.

1 1/2 l Wasser und den Zucker in einem Topf unter Rühren aufkochen lassen, bis sich der Zucker völlig aufgelöst hat. Dann noch 3 Min. sprudelnd kochen und lauwarm abkühlen lassen.

Die Zitronensäure einrühren und die Mischung über den Flieder gießen.




### Schritt 2

Die Schüssel mit einem Brett oder Teller abdecken und die Mischung im Kühlschrank 4 Tage ziehen lassen. Den Fliedersirup anschliessend durch eine Kaffeefiltertüte gießen, auf sauber ausgespülte Flaschen verteilen, verschliessen und kühl aufbewahren.

# Flieder- Likör

ergibt ca. 1.2 Liter

## Zutaten

-  10 violette Fliederdolden
-  1 l Schnaps ca. 40 %
-  500 g Kandiszucker



## Zubereitung

### Schritt 1

Die einzelnen Blüten der Fliederdolden abzupfen, mit dem Kandiszucker in ein grosses Glas geben und mit Schnaps auffüllen.

### Schritt 2

Ein einem sonnigen Ort ca. 3 Wochen stehen lassen und jeden Tag ein- bis zweimal durchschütteln.

### Schritt 3






Danach durch ein Tuch abseihen und in saubere Flaschen füllen.

### Schritt 4

Schmeckt gut gekühlt in einem Glas Prosecco.

# Rhabarber-Vanille-Likör

## Zutaten

-  1 kg Kandiszucker
-  6 dicke Stangen Rhabarber
-  2 aufgeschnittene Vanilleschoten
-  2 Pck. Vanillezucker
-  3 Flaschen Schnaps (Korn, z.B. Berentzen oder Wodka)



## Zubereitung

### Schritt 1

Den Rhabarber putzen und in ca. 3 cm grosse Stücke schneiden. Mit dem Kandiszucker, den aufgeschnittenen Vanilleschoten und dem Vanillezucker in ein grosses verschliessbares Gefäss geben (ich habe einen 5-Liter-Eimer mit Deckel genommen). Über das Ganze die 3 Flaschen Schnaps geben und 2 Wochen ziehen lassen.

### Schritt 2

Nach den zwei Wochen durch ein Tuch abseihen und in dunkle Flaschen füllen.




### Tipp

Schmeckt am besten gut gekühlt.

# Rhabarber-Kirsch-Konfi

Aus dem abgeseihten Rhabarber vom Likör habe ich Konfi gemacht.

## Zutaten

-  Den Rhabarber vom Likör
-  Kirschen (frisch oder tiefgefroren)
-  Gelierzucker (im Verhältnis zum Gewicht der Früchte)



## Zubereitung

### Schritt 1

Rhabarber und Kirschen in einen Topf geben und abwiegen.

### Schritt 2

Dann die Früchte kochen, bis der Rhabarber gekocht ist, dann den Gelierzucker dazugeben und alles 4 Min. sprudelnd kochen lassen.



### Schritt 3

Masse in saubere Schraubgläser füllen, Gläser auf den Kopf stellen und Gläser beschriften.

# Blütenhonig

Feiner Frühlingssenuss: mit diesem selbst gemachten Blütenhonig wird das Frühstück noch ein Stück köstlicher. Etwas Geduld müssen Sie aber mitbringen.

## Zutaten

-  2 EL Veilchenblüten (oder andere aromatische Blüten, wie Stiefmütterchen, Holunder, Schlüsselblume, Taubnessel, Klee oder Flieder)
-  200 g flüssiger Honig (z.B. Akazienhonig)



## Zubereitung

### Schritt 1

Die Blüten mit einem Pinsel säubern und in ein sauberes Glas geben.

### Schritt 2

Den Honig über die Blüten giessen. Das Glas gut verschliessen und an einem warmen Ort 4 Wochen durchziehen lassen. Dabei das Glas immer wieder wenden.






### Schritt 3

Zum Frühstück geniessen!

# Selbst gemachte Limonade

Wie in Bullerbü: selbst gemachte Zitronenlimonade.  
Einfach in den Picknick-Korb stecken. Wetten, das wird  
ein lustiger Ausflug.

## Zutaten

-  Saft von 10 Limetten
-  4 EL brauner Zucker
-  1.5 l Mineralwasser
-  2 EL Zucker für die Dekoration
-  2 Bio-Limetten



## Zubereitung

### Schritt 1





Den Limettensaft mit dem Zucker verrühren, mit dem Mineralwasser aufgiessen. Die Bio-Limetten heiss waschen, trocken reiben und in Scheiben schneiden. 1 Limettenscheibe zur Seite legen, die restlichen Scheiben zur Limonade geben.

### Schritt 2

Mit der Limettenscheibe die Glasränder umfahren. Die Glasränder in den Zucker tauchen. Die Limonade in die Gläser füllen.

# Mädesüss-Likör

## Zutaten

-  10 komplette Blüten Mädesüss
-  1 l Weinbrand oder Cognac
-  500 ml Wasser
-  250 g Zucker



## Zubereitung

### Schritt 1

Grobe Stiele der Blüten mit der Schere entfernen.

### Schritt 2

Blüten in ein grosses Glas füllen und mit dem Alkohol auffüllen, dass die Blüten bedeckt sind.

### Schritt 3

Glas verschliessen und mindestens 3 Wochen ziehen lassen. Dann filtern.

### Schritt 4

Zucker und Wasser zusammen aufkochen und auf ca. 300 ml reduzieren lassen.



### Schritt 5

Den erkalteten Sirup mit der Ansatzflüssigkeit mischen und in saubere Flaschen füllen.



# Bärlauch-Öl

## Zutaten

-  3 Handvoll Bärlauchblätter
-  1 l Olivenöl ( Raps- oder Sonnenblumenöl)



## Zubereitung

### Schritt 1

Blätter in Streifen schneiden und in ein Glas füllen.

### Schritt 2

2 Tage ziehen lassen und immer wieder umrühren.

### Schritt 3

Dann 2 – 4 Wochen an einem dunklen Ort stehen lassen.






### Schritt 4

Nach 2 – 4 Wochen abfiltern und in Flaschen füllen. Als Deko 1 Blatt mit 1 Blüte vom Bärlauch und evt. einige Pfefferkörner begeben.

# Bärlauch- Butter

Für 4 Personen, kann eingefroren werden.

## Zutaten

-  80 g Bärlauch
-  250 g Butter (zimmerwarm)
-  Salz
-  Pfeffer weiss
-  1 EL Zitronensaft



## Zubereitung

### Schritt 1

Bärlauch schneiden und mörsern.

### Schritt 2

Butter in kleine Stücke schneiden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Schritt 3






Bärlauch begeben und vermischen.

### Schritt 4

Auf Frischhaltefolie mit der Butter eine Rolle bilden und im Kühlschrank kalt stellen.

# Mädesüss-Sirup

## Zutaten

-  4 Handvoll Blüten
-  1 kg Zucker
-  15 g Zitronensäure
-  1 l Wasser
-  1 Zitrone in Scheiben geschnitten



## Zubereitung

### Schritt 1

Die Blüten ausschütteln, nicht waschen und in einen Topf geben.

### Schritt 2

Zucker und Zitronensäure in lauwarmem Wasser auflösen. Die Zuckerlösung über die Blüten giessen.

### Schritt 3

Zitronenscheiben dazu geben und den Sirup 48 Std. stehen lassen. Danach durch einen Kaffeefilter giessen und kurz aufkochen – das erhöht die Haltbarkeit.

### Schritt 4

In saubere Flaschen abfüllen.




### Schritt 5

Mit Mineralwasser und Zitronen servieren.

**Achtung: Mädesüss-Blüten enthalten entzündungshemmende und schmerzstillende Salicylate. Bei einer Unverträglichkeit gegen Acetylsalicylsäure (z.B. Aspirin) sollte das Mädesüss besser nicht verzehrt werden.**

# Rhabarber-Sirup

## Zutaten

-  5 kg Rhabarber
-  1 l Wasser
-  1.5 kg Zucker, je nach Saftmenge



## Zubereitung

### Schritt 1

Den Rhabarber waschen und gut abtropfen lassen. Die Stielenden und Blattansätze entfernen, die Stangen nicht abziehen und in ca. 3 cm lange Stücke schneiden.

### Schritt 2

Die Rhabarberstücke in einen grossen Topf geben, das Wasser hinzufügen und alles zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 10 – 15 Minuten weich, jedoch nicht musig kochen. Ab und zu umrühren, dann den Topf von der Platte ziehen.

### Schritt 3

Ein grosses Sieb mit einem feuchten Küchentuch auslegen und über eine Schüssel hängen. Den Fruchtbrei darauf geben, damit der Saft ablaufen kann. Den Brei nach dem Erkalten mithilfe des Tuches ausdrücken.

### Schritt 4






Den gewonnenen Saft abmessen, in einen grossen Topf geben und mit dem Zucker verrühren. Man verwendet 600 g Zucker auf 1 Liter Saft. Alles einmal aufkochen lassen, bis sich der Zucker gelöst hat und dann abschäumen.

### Schritt 5

Den Sirup heiss in vorbereitete Flaschen füllen und sofort verschliessen.

# Zitronenmelissen-Sirup

## Zutaten

-  5 Handvoll Zitronenmelisse (grosse Handvoll)
-  1 l Wasser
-  1.5 kg Zucker
-  3 Zitronen, in Scheiben geschnitten
-  50 g Zitronensäure-Pulver



## Zubereitung

### Schritt 1

Von der Zitronensäure nur die Blätter in eine grosse Schüssel legen und mit einem Liter Wasser aufgiessen. Dann die Zitronensäure dazugeben und umrühren, bis sie sich aufgelöst hat. Das Ganze an einem kühlen und dunklen Ort (z.B. Keller) drei Tage ruhen lassen.

### Schritt 2

Dann abseihen und den Zucker und die Zitronenscheiben hinzufügen, umrühren und erneut drei Tage zugedeckt an einem kühlen und dunklen Ort ruhen lassen. Dabei jeden Tag einmal schön umrühren, damit sich der Zucker auflöst.






### Schritt 3

Abseihen und in saubere Glasflaschen füllen. Es sollte jetzt aussehen wie Holunderblütensirup. Das Rezept reicht für ca. 2 Liter Saft.

# Pflümli-Nektarinen-Konfi

mit Vanille und Amaretto

## Zutaten

-  Pflümli 1400 g
-  Nektarinen 800 g
-  Vanillepulver 2 TL
-  Amaretto 200 ml
-  Gelierzucker 2200g



## Zubereitung

### Schritt 1

Pflümli und Nektarinen waschen, entkernen und klein schneien. Mit dem Gelierzucker in einer grossen Pfanne vermischen. Vanille und Amaretto begeben und min. 3 Stunden stehen lassen.

### Schritt 2

Danach aufkochen und 4 Min sprudelnd kochen lassen. Sofort in Schraubgläser füllen und auf den Kopf stellen. Vor dem Auskühlen wieder drehen.